



Collection CÉPAGE

Syrah

Lievito enologico
Saccharomyces cerevisiae

Valorizza il carattere varietale dei vini da vitigno Syrah.

Origine

Ceppo n° LW 07 selezionato dal dipartimento di ricerca enologica della DSM.

Applicazione

Collection Cépage Syrah® è un lievito selezionato per ottimizzare la vinificazione delle uve Syrah. Questo ceppo può essere utilizzato sin dall'inizio in macerazione prefermentativa a freddo. Il ceppo LW 07 permette di elaborare vini rotondi che presentano un notevole volume in bocca e un naso complesso.

I vini ottenuti sono eleganti, armoniosi ed hanno una struttura tannica morbida.

Sugli Syrah in clima caldo, il ceppo dà vini potenti e piacevoli, con aromi intensi di mirtillo e cacao.

Sugli Syrah in clima temperato, il ceppo dà vini con aromi intensi di more, lamponi freschi e lavanda.

I vini presentano a fine bocca note speziate di pepe, liquirizia e tabacco.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Breve fase di latenza (1-2 giorni), cinetica regolare e piuttosto rapida.

■ Resa zucchero/alcool

- 16,2 g di zucchero per l'1 % d'alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Intervallo di temperatura di fermentazione: da 13 a 32 °C.
- Potere alcoligeno: 16 % vol.
- Resistenza alla SO₂ libera: 50 mg/l.
- Scarsamente schiumogeno.

- Medi fabbisogni d'azoto.
- Neutro al fattore killer.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Elevata produzione di glicerolo, da 5 a 9 g/l.
- Scarsa produzione di acidità volatile, inferiore a 0,2 g/l.
- Scarsa produzione di acetaldeide, inferiore a 25 mg/l.
- Scarsa produzione di H₂S.
- Modesta produzione di SO₂, inferiore a 10 mg/l.
- Lievito ad attività cinnamato decarbossilasi POF+.

■ Produce aromi di frutta fresca.

■ Aumenta il volume in bocca.

■ Resiste ad elevate temperature di fermentazione.

Dosi d'impiego

Collection Cépage Syrah® contiene 10 miliardi di cellule secche attive per grammo. Quantità raccomandata: 20 g/hl.

Confezionamento

Collection Cépage Syrah® è confezionato in pacchetto sottovuoto da 500 g. La conservazione dev'essere effettuata nella confezione originale sigillata, in un luogo fresco (da 5 a 15 °C) e secco.

DSM Food Specialties

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

TRN 27235314

www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**

Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

Protocollo di reidratazione



Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38 °C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5 % i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

Fase di incorporazione.

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante.

Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte).

L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. È importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo.

È inoltre ugualmente consigliata un'aerazione



ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo Maxaferm®, a base di scorzi di lieviti, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA